

Wein-Expertise



M. CHAPOUTIER

M. Chapoutier Côtes du Rhône Art.-Nr.: 21 09 19

HERKUNFTSLAND: Frankreich

ANBAUGEBIET: Vallée du Rhône

JAHRGANG: 2021

ERZEUGER: M. Chapoutier

KLASSIFIZIERUNG: AOC Côtes du Rhône

REBSORTEN: Grenache, Syrah, Mourvèdre

WEINERZEUGUNG: Seine angenehme Tanninstruktur und gute

Stabilität erhält dieser Rotwein durch eine

mindestens zweiwöchige schonende

Maischevergärung. Er wird für 6 Monate im

Stahltank ausgebaut.

BEURTEILUNG: Betörend intensiver Duft nach dunklen Beeren

und weißem Pfeffer, am Gaumen saftig und fruchtig mit leichten Röstaromen. Gut

eingebundene, seidige Tannine.

MENÜEMPFEHLUNG: Zu Pilzgerichten, dunklen Fleischgerichten,

kräftigen Wildgerichten.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18 °C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 14,0% vol.

Restzucker: <0,3 g/l Gesamtsäure: 4,8 g/l

Von der Côte Rôtie im Norden bis zu den Dörfern und Crus der südlichen Rhône, bildet M. Chapoutier die Rhône in einer Authentizität und Typizität ab wie kein anderer Winzer. Als einziger seiner Zunft besitzt er eigene Weinberge in allen Spitzenlagen der Rhône. An der südlichen Rhône, um die Stadt Avignon herum, herrschen in Verbindung mit dem Mistral mediterranes Klima und Licht vor, die sich günstig auf die Weinreben auswirken. Auf steinigen, sandigen Böden oder mit Kieseln durchsetzten Lehmböden wachsen sehr farbintensive, aromatische und geschmeidige Weine. Michel Chapoutier setzt konsequent auf niedrige Erträge, verzichtet im Keller auf die Verwendung von Kulturhefen und baut selbst kleine Parzellen getrennt aus. In akribischer Handarbeit werden die großenteils uralten Reben nach den Grundsätzen biodynamischen Landbaus bewirtschaftet.

Das Rebgut für diesen Côtes du Rhône vereint das Beste, was die Weinbauregionen Drôme, Vaucluse, Gard und Ardèche mit ihren unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten zu bieten haben. Diese verleihen dem Wein seine außergewöhnliche Vielfalt und Komplexität.

